minima 11°

Il racket delle braccia

L'unico contratto è: «Prendere o lasciare»

Centinaia di edili vengono reclutati dai «caporali» ogni mattina all'alba nelle piazze dei paesi delle province di Frosinone e Latina A bordo di pulmini raggiungono i cantieri della capitale dove spesso vengono pagati a seconda della produzione che effettuano

«Venite a lavorare da noi e vi pagheremo un tot per ogni metro di muratura che costruirete. Se poi sarete così veloci da terminare l'opera nel giro di due giorni noi vi pagheremo il doppio o il triplo di quanto in realtà vi spetterebbe. Accettate, altrimenti restate senza lavoro». Alle quattro del mattino nelle plazze dei centri del Frusinate o della provincia di Latina, ma anche in alcune zone di quella di Roma, l'invito esplicito e minaccioso del caporale viene accolto da centinaia di edili. A bordo di pulmini, pieni zeppi, dove si fa fatica anche a respirare, raggiungono i cantieri della capitale. Ritorneranno a casa solo dopo le dieci di sera. Dodici, tredici ore di lavoro al giorno, alle dipendenze di minuscole ditte che prendono i lavori in subappalto da altre più grandi ed affermate e che ignorano qualsiasi forma di contrattazione, di tutela, di garanzia dei diritti dei lavoratori. Dodici, tredici ore di lavoro a rischio e pericolo della propria incolumità: le misure di sicurezza qui

La scena si ripete ogni

sono tabù.

giorno in numerosi cantieri i**attro-**cinque anni. Cotti mismo e caporalato sono diventati ormai un fenomeno dilagante nell'edilizia romana anche se sfugge all'attenzione dell'autorità giudiziaria. A lanciare il grido d'al-larme è la Fillea, l'organizzazione degli edili iscritti alla Cgil. I cancelli di questi cantieri sono da sempre sbarrati per il sindacato e contattare i lavoratori è impresa ardua se non impossibile. Ricatti e minacce nei confronti di chi «osa» avvicinarsi ad un sindacalista sono all'ordine del giorno. «Pocoè riuscito a fare il sindacato - afferma Claudio Minelll, segretario generale ag-giunto della Fillea Cgil di Roma — contro il dilagare di quel vero e proprio mercato delle braccia rappresentato dal dissondersi del cottimismo in edilizia. I guadagni per i costruttori sono notevoli: ad esempio per la struttura in cemento armato di un'opera occorrono in genere dalle 25 alle 30.000 lire a metro cubo; ricorrendo al cottimismo il costo è di circa 15-20 mila lire. Affari fiorenti hanno così fatto i vari Mastrantoni, Marronaro ed altri costruttori noti nel mer-

cato romano. Ma non tutte le forme di cottimo sono uguali.•Si va da quella che tra virgolette - afferma Minelli - potrebbe essere definita legale a quella selvaggia, da anni cinquanta. Alla prima ricorrono le grandi aziende (Sci, Pars Italia, Pessina, Lamaro, Lodigiani) che subappaltano i lavori ad altre minuscole ditte le quali, a loro volta, però, garantiscono ai la-



Se la paga sale con la produzione

ria a seconda del rendimento del lavoratore e smo del cottimo. Il lavoro a cottimo si diffedella quantità di produzione effettuata. È questo uno dei meccanismi più diffusi di retribuzione ad incentivo. Si usa soprattutto nel settore industriale, in particolare nelle della capitale da almeno produzioni di serie e manifatturiere. Il cottimo viene regolato dalla contrattazione nazionale delle diverse categorie. Sindacato ed imprenditori stabiliscono nelle varie intese il livello minimo di guadagno che i lavoratori intili degli operai e delle norme di sicurezza.

Con il cottimo l'ammontare della paga va- | possono conseguire attraverso il meccanirenzia da quello ad economia, in cui il salario in genere è indipendente dalla quantità e dai tempi della produzione. Quando la pratica del cottimo sfugge al controllo del sindacato nascono contrattazioni individuali tra lavoratore e datore di lavoro che, come accade in molti cantieri edili della capitale, creano for-

voratori assunzioni regolari, | dei pulmini organizzati dai contributi, versamenti. Ma al tempo stesso all'interno del cantiere vengono organizzate squadre guidate da un lavoratore molto esperto che stabilisce insieme al titolare del subappalto vere e proprie fasi di lavoro a cottimo. Uno stipendio fisso mensile è insomma, comunque, assicurato. Diversa è la situazione delle migliaia di edili che lavorano, ad esempio, in aziende di medio-piccole dimensioni che operano soprattutto nelle zone del Torrino sud, all'Eur, al Quarticciolo, a Tor Tre Teste, al Tiburtino». «Questa forma di cottimo

 dice Minelli — si svolge praticamente senza alcun controllo da parte della ditta titolare dell'appalto. La manodopera viene quotidianamente reclutata nei paesi della provincia di Latina e di Frosinone per prestazioni di lavoro di durata variabile, anche di alcuni giorni». Solo pochi dipendenti di queste ditte sono regolarmente assunti, per il resto il lavoro nero regna sovrano. È di quaranta, quarantacinque anni la media di età di questi edili. «Ma quest'estate - dicono Maurizio Nucciatelli. Renato Ciani e Angelo Duracaporali abbiamo notato anche molti giovani, ragazzi di diciotto anni, ma anche minorenni. Ragazzi che frequentano la scuola media e che durante l'estate accettano di lavorare anche a queste condizioni pur di dare un aiuto economico alla famiglia. Anzi, in molti casi è addirittura il padre o un parente ad accompagnarli in can-

Lavorare a cottimo vuol dire riuscire a guadagnare in un mese anche un milione e mezzo, qualche centinaio di migliaia di lire in più di quanto mediamente guadagna un edile regorlamente assunto. La contropartita è lo stress, il rischio costante di infortuni, la precarietà più assoluta. •Ma per molti lavoratori, giovani soprattutto - dicono i sindacalisti della Fillea - questo è purtroppo l'unico modo per riuscire a raggiungere alla fine del mese uno stipendio decente, consono alle proprie

Il cottimismo spesso e volentieri crea una sorta di guerra tra poveri: c'è la corsa per essere inseriti nelle apposite squadre che quotidianamente vengono formate per eseguire i lavori a cottimo. Chi resta fuori deve sperare nel giorno successivo.

Paola Sacchi



più, dopo l'entrata in vigore del decreto che concede ai ristoranti la possibilità di vendere cibo cotto «da asporto», un estenuante corsa tra mercato e salumeria, bruciature da forno e soltanto cinque minuti, mentre rosola l'arrosto, per iniliare un vestito elegante 🤉 mettere un po' di profumo. Si può ora tranquillamente telefonare al ristorante preferito e ordinare tagliolini al caviale, anitra alla pechinese, o se si preferisce, gnocchi alla romana e gustarli nella propria sala da pranzo. La norma, entrata in vigore sotto il solleone di Ferragosto, in una città «chiusa per ferle», sta facendo il suo rodaggio proprio in questi giorni. Certo, anche prima che si aprisse l'era del «take away» qualche trattoria consentiva di portar via delle pietanze pronte ma tutto doveva essere fatto clandestinamente, senza stuzzicare la curiosità di un vigile scrupoloso. Infatti, visto che l'asporto di cibo cotto era riservato esclusivamente alle rosticcerie, tavole calde e ristoranti rischiavano multe salatissime per una porzione di lasagna in-cartata. Ora tutto è cambiato e il «take away», così caro a inglesi e americani, po-trebbe diventare il paradiso dei romani. Niente più file, per esempio, il sabato sera davanti a sale stracolme per accaparrarsi il primo tavolo che si libera.

•No, non credo affatto che il "take away" – dice Giorgio Bodoni presidente dell'Assoristoratori — significherà un brutto colpo per i ristoranti. La «filosofia» della cena fuori vuol dire anche aggregazione, quattro chiac-chiere con gli amici, sfuggire alla tentazione di accendere la tv. Invece, ci scommetterei, il cibo cotto da portar via diventerà una nuova forma di servizio per chi deve consumare il pasto nell'intervallo pranzo e non se la sente di ingozzare tramezzini e di rinunciare al relax della propria casa. È questa la grande occasione per le trattorie della capitale, soprattutto quelle della fascia media. Intanto, nonostante il decreto sia arrivato con il Ferragosto, i ristoratori romani non si sono lasciati scoraggiare dall'impreparazione. Qualche telefonata conferma che nessun ristorante risponde un secco no alla richiesta

di un'ordinazione da portar via. Ai «Magazzini Generali», che si trova nell'omonima strada, non hanno alcun timore a confessare: «Contenitori non ne abbiamo ma se lei ci porta zuppiera e piatti da portata possiamo consegnarle dal primo al dessert, senza problema. Finora infatti un servizio del genere l'abbiamo sperimentato soltanto per qualche amico». Anche alla «Taverna dei

appositi contenitori ma intanto non rinunciano ad accontentare i pochi (per ora), che al ritorno dalle vacanze hanno deciso di concedersi un peccato di gola. Qualche preoccupazione in più arriva dai gestori dei ristoranti della fascia più alta. «Per i filetti non c'è niente da fare - dice il titolare del Charly's Sauciere, un ristorante francese situato in via San Giovanni in Laterano - vanno cotti al momento. A chi vuol portarsi via le pietanze possiamo suggerire soltanto dei paté, dei volau-vent ai funghi e per secondo non c'è altra possibilità che vitello alla zurighese. Se il menù piace possiamo perpararlo all'ultimo momento, anche per due persone soltanto».

Più esigente il gentilissimo proprietario di Fabrizio a Santa Dorotea. Accettiamo prenotazioni solo per più di quattro persone per portar via piatti a base di pesce freddo, che sono la nostra specialità, dobbiamo essere avvertiti almeno un paio di giorni prima. Ultima condizione che il cliente non abiti troppo lontano: la pasta rischierebbe di risultare scotta e alcuni sughi diventerebbero una vera porcheria. Non possiamo rischiare di perdere la faccia per colpa del "take away".
-Quest'ultima mi sembra una preoccupa-

zione eccessiva - dice Giorgio Bodoni - con contenitori appositi, la qualità del cibo non dovrebbe rimetterci. Nei piatti di alluminio le pietanze rimangono in caldo per una buona mezz'ora».

E infine c'è il problema dei costi. All'Anti-ca Pesa, (ristorante che ha meritato gli onori della cronaca per aver ospitato l'allora Presidente della Repubblica Pertíni e il re di Spagna) dichiarano senza mezzi termini che il prezzo del pesce è sessanta mila lire al chilo sia per gli avventori sia per l'asporto. Altri più tentati dall'affare del «take away», promettono sconti sul prezzo in menù ma prefemettono sconti sul prezzo in menu ma preieriscono restare nel vago. «Il problema è —
precisa Giorgio Bodoni — arrivare a un listino chiaro e inequivocabile anche per il cibo
da portar via. La diminuzione di costi c'è per
il gestore, deve quindi esserci anche il cliente
che consuma il pasto a casa sua. Secondo
una stima approssimativa, dovrebbe trattarsi di un buon venti-venticinque per cento in
meno»

E le rosticcerie come la pensano, ora che il loro monopollo, almeno legale, sul cibo cotto da asporto è stato spezzato? «Qualcuno si è lamentato — dice Benedetto Franchi, titolare di un mega shop di alta gastronomia in via Cola di Rienzo — ma io penso che la clientela sia diversa. E poi la nostra cucina può dare dei punti a molti ristoranti».

Antonella Caiafa

Le chiavi c'erano e Bernardo fa una figuraccia

«Verdi» battono Comune Il Pantheon è ripulito

L'assessore accusò la Sovrintendenza di non aprire i cancelli - Invece i custodi hanno fatto entrare senza problemi gli «Amici della terra»

Quando s'erano scatenate le proteste per la sporcizia dei fossati al Pantheon, l'assessore alla Nettezza urbana disse che era scomparsa la chiave dei cancelli, e che di conseguenza non si poteva pulire la dimora dei Grandi. Ieri mattina, invece, il custode ha consegnato senza problemi il mazzo al consigliere comunale Rosa Filippini ed ai suoi collaboratori dell'Associazione Amici della terra. E così, nel giro di tre quarti d'ora, il consigliere «verde» e nove ragazzi si sono guadagnati molti titoli sui giornali e la gratitudine di turisti e passanti che sbirciavano curiosi nel recinto zeppo di carte, lattine, bottiglie ed ogni altro genere di rifiuti. «Bernardo vieni giù a pulire pure tu-, invitava un cartello issato dagli originali netturbini, che alla fine del lavoro hanno riempito ben 22 sacchi d'immondizia. In realtà il povero assessore Bernardo non è certo il solo colpevole, anche se nella sua qualità di addetto alla pulizia della metropoli dovrà assumersi tutte le responsabilità. La «ripulita» dei verdi inaugura il suo mandato — che fu dell'assessore Paola

Pampana — sotto cattivi auspici, soprattutto per via di una lettera-gaffe che lo ha messo in urto con la Sovrintendenza ai monumenti. In una missiva dai toni pepati — diramata alle agenzie di stampa — Corrado Bernardo invitava perentoriamente il sovrintendente La Regina ad aprire subito i cancelli per permettere ai netturbini comunali la pulizia dello scempio di lattine e cartoni sotto il monu-mento di piazza della Rotonda. Le chiavi invece ce l'hanno sempre avute i custodi, che con grande sorpresa hanno letto sui giornali tutta la falsa polemica tra organi comunali e statali. Una semplice burla di qualche dipendente dell'assessore Bernardo? Un chiaro sintomo di sfascio amministrativo? Certo tutte le ipotesi sono buone per leggere un giallo risolto da quattro ragazzi pieni di buona volontà. Ma la sporcizia dei monumenti in centro fa il paio con le buche, e con le disfunzioni di una metropoli abbandonata a se stessa, ed all'inquinamento d'ogni genere e grado, compreso quello della vita amministrativa, attraverso le disfunzioni dell'apparato burocratico, tornato al emitico splendore dell'epoca di Darida.







Alcuni bembini zingeri nel campo del Tiburtino attrezzato del

La paura degli zingari

Le vecchie case di Tiburtino III e i palazzoni del quar-tiere-cantiere di Colli Aniene sono ad un tiro di schioppo, ma l'eco del «gagè» (noi, i non-zingari) arriva attutito mentre incombe incessante il rumore del traffico della Tiburtina. Dodici famiglie di zingari Rom-rudari di origine rumena da due anni vivono in questo campo che spesso è diventato il letto aggiun-

tivo dell'Aniene in piena. È il solito campo zingaro: roulotte con capanna-veranda, salotti all'aperto, galline e bambini nudi che razzolano su un prato sconnesso e spelacchiato. Eppure, questo è un campo sosta particoladai secchioni per l'immondizia. Qui fanno bella mostra due gabinetti mobili. Quei cessi-extraterrestri (cilindri a cupola alti più di due metri) già visti all Estate romana. Da diversi giorni però non li possiamo più usare dice Mirko, che di zingaro ha solo lo sguardo malizioso -, sono pleni. Ci avevano detto che sarebbero venuti a svuotarli ogni quindici giorni. Da un mese e mezzo non si vede

C'è poi un tubo dell'acqua e c'erà anche la luce. L'elettricità è durata lo spazio di una festa, quella organizzata mesi fa per pubblicizzare il campo sosta provvisorio attrezzato, poi l'Acea ha tagliato i fili.

È l'ora del pranzo. La famiglia di Mirko, il leader del campo anche se a capotavola siede il padre Pero (Piero) che anni fa gli ha ceduto lo un albero. Rigatoni, fettina e insalata, carne in scatola e peperoni: un menù da egagès. Ma d'altra parte loro sono zingari, ma sempre meno nomadi. In questo campo ci stanno da dieci anni. I loro la giustezza del nostro progetto».

«Qui i nomadi sognano casa...» È il gemello di quello di Tor Fiscale - La gente sembra averli accettati - Ci sono anche i gabinetti da un mese e mezzo, però nessuno viene a svuotarli - «Non danno fastidio, i bambini però rubano» - «Se non ci fossero sarebbe meglio»

Non ci fermiamo perché consideriamo il tentativo di dare ai nomadi di Roma un campo attrezzato per la sosta l'unica risposta civile dell'amministrazione per risolvere questo problema. L'assessore ai servizi sociali del Commune Gabriele Mori al termini dell'amministrazione per risolvere questo problema. Il commune dell'amministrazione per risolvere questo problema per risolvere questo per risolvere ques ne di un incontro avuto ieri mattina con i rappresentanti dell'Opera nomadi ha ribadito la volontà di non fare marcia indietro nonostante le difficoltà create dagli abitanti della borgata di Tor Fiscale che hanno cacciato gli zingari accampati nell'area di sosta provvisoria allestita dal Comune a ridesso dall'acquedetto Felice. «Le frizioni (così l'assessore definisce le risse, le spedizioni punitive e il rogo delle roulotte, ndr) di questi ultimi giorni non si risolvono né con la cacciata degli zingari dai luoghi scelti per la sosta, né imponendo agli abitanti delle borgate degrado e

L'assessore Mori è tornato ad illustrare il progetto di un campo sosta attrezzato nella zona di Ostia. Per il suo allestimento (bagni mobili, luce, acqua) è prevista la spesa di un miliardo. Nei frattempo il Comune aveva incominciato ad attrezzare due campi provvisori: uno, quello di Tor Fiscale, tentro della violenta protesta, e l'altro, «tranquillo», sulta via Tiburtina. Nelle intenzioni dell'assessorato c'è soprattutto quella di avvicinare i cittadini alla «questione zingara». Per quanto riguarda il campo sosta di Ostia si cercherà di allacciare un dialogo con gli abitanti della XIII cirroscrizione. A metà ottebra il Comune assisme re: è il gemello più evoluto di quello di Tor Fiscale. Li l'atri», è riunita attorno ad un tavolo plazzato all'ombra di all'Opera nomadi, organizzerà una festa nel centre di Roma per tavolo plazzato all'ombra di finanzia all'Opera nomadi, organizzerà una festa nel centre di Roma per tavolo plazzato all'ombra di finanzia all'Opera nomadi, organizzerà una festa nel centre della disponibilità far conoscere la cultura «Rom». «La ricerca della disponibilità della popolazione ospitante resta — ha aggiunto Mori — un obiettivo irrinunciabile. La guerra di chi viole combattere i nomadi resta comunque una guerra di retroguardia venata di razzismo che tenta di vanificare gli sforzi dell'amministrazione su questo terreno. Noi comunque — ha concluso l'assessore — non ci facciamo scoraggiare e nei prossimi mesi verificheremo

tempo violino e chitarra dice Mirko — ora alla gente piace molto la fisarmonica». Nomadi lo diventano d'estate un po' come tutti. Fanno ferie di lavoro nei campeggi dell'Adriatico e in Sicilia. «Andiamo con furgoni e tende - racconta il fratello di Mirko — e mentre ci godia-

mo il mare, giriamo nei ri-storanti per piazzare le no-stre rose e la nostra musica». Sono dieci anni che vivete in questa zona: avete avuto mai problemi con gli abitanti? •No, ormai ci conoscono. I nostri figli vanno a scuola che madre che diceva che !! figlio si era preso i pidocchi perché stava in classe con gli singari, ma quando hanno casminato i nostri figli di pidocchi non ne hanno trova-

Ma questo campo vi piace? •Qui stiamo bene — risponde

Ma in una casa normale ci andreste a vivere? «Magari ce la dessero», — risponde

Ma di questi zingari che sognano le quattro mura do-mestiche cosa pensano gli abitanti della zona? Riccar-do Leonetti, 48 anni, netturbino, li conosce bene. Sono anni che viene qui per racco-gliere i rifiuti. «Sono esseri come nol. Il problema, secondo me, è quello di dar lo-ro un lavoro. Alcuni miei colleghi si schifano. Io accetto sempre quando mi offrono il loro caffè alla turca. Questi qui c'hanno l'acqua, i gabizona invece che non sono così "fortunati". I lacqua è importante — continua Riccardo -. Io quando torno a Bari nella casa di mia madre senza acqua mi sento uno zinga-

Alla fermata davanti al supermercato «G.S.» di Colli

Aniene tre signore con le buste della spesa stanno aspet-tando l'autobus. Come si comportano questi zingari? ·Fanno un gran casino con le macchine e gli stereo», dice la signora Lucia, vestaglietta sbracciata sopra un corpo da classica matrona romana. Ma chi quelli del campo vicino all'Aniene? «Ma no quelli non danno fastidio --risponde — io pariavo di quelli della "Montagnola". Anche per una cassiera del supermercato, la signora Carla, capelli corti con colpi di sole»; quegli zingari non sono un problema. «lo abito alla Magliana e ce l'ho anche sotto casa — dice —, questi vengono spesso qui. Arrivano con dei sacchetti di monete anche per cambiare i soldi. Certo i ragazzini rubacchiano. Ma questo (lei non lo dice ma si intuisce) è... normaie. Poi conclude: No grossi problemi non ne hanno mai creati. Però se non ci fossero sarebbe molto meglio».

Ronaldo Pergolini